

## Feria del Cava

### MERCADO DE COLÓN

Todos los amantes del cava valenciano, tienen que marcar los próximos días 20, 21 y 22 de noviembre, y asistir a la nueva edición de la Feria del Cava Valenciano. Al igual que en las últimas tres ediciones, el Mercado de Colón es el espacio elegido por los bodegueros, para ofrecer sus cavas y sus novedades. Los bodegueros asistentes son Vegalfaro, Unión Vinícola del Este, Hispano+Suizas, Coviñas, Pago de Tharsys, Dominio de la Vega, Chozas Carrascal, Torre Oria, Vegamar y Murviedro.



## Platos tradicionales

### LABARRA

José Serrano, ha conseguido dotar a LaBarra (C/ Maestro Gonzalo, 12) de un equipo con inquietudes, tanto en el servicio con en las cocinas. Desde primera hora, el establecimiento se llena de amantes de un buen almuerzo, iniciando una actividad que se prolonga a lo largo de toda la jornada.

Todos los días de la semana nos ofrece un menú de mediodía con un plato tradicional: los martes; arroz al horno y lentejas. Los miércoles gazpacho manchego. Los jueves caldereta de marisco, y viernes cocido madrileño. La oferta de cerveza es muy variada, al igual que la del vino.



## Éxito de Fivamel

### MONTROY

La miel es un producto muy beneficioso en nuestra vida cotidiana, y es fundamental para prevenir algunos males de nuestro organismo. El pasado fin de semana, la localidad valenciana de Montroy acogió Fivamel, feria gastronómica dedicada a la miel y a todos sus derivados. La consolidación de esta feria es total, y gracias a ello, este año han sido más de 50.000 los visitantes.



ca añada de 1970 que dio el inicio a la primera botella de vino, que ha visto como con el paso del tiempo ha visto como ha crecido la oferta de vinos, pero manteniendo la gran calidad en todas sus etiquetas.

### Distribuidora

Desde hace algo más de un año, la Distribuidora Selección XXI se hizo cargo de la distribución de sus vinos, y para presentar todos sus vinos, esta semana en el Casino de la Agricultura nos los presentaron al mundo de la restauración, hostelería y por supuesto amigos.

En diferentes barras encontramos sus vinos. La Gama de Vinos Excellens Marqués de Cáceres: Rosé Excellens Marqués de Cáceres, Excellens Cuveé Especial Tinto Crianza, Excellens Marqués de Cáceres Sauvignon Blanc (Rueda).

Gama Marqués de Cáceres: Tinto Crianza, Marqués de Cáceres Blanco y Rosado. Satinela "Vino Semidulce", Marqués de Cáceres Ecológico Bio. Deusa Nai (Blanco Albariño, Rías Baixas) y Marqués de Cáceres Verdejo (D.O. Rueda).

Por último no podía faltar la Gama de Vinos Exclusivos:

Antea Marqués de Cáceres, blanco fermentado en Barrica. Marqués de Cáceres Gran Reserva. MC Marqués de Cáceres, y su Gran Vino Gaudium.

Como pueden observar, además de los vinos de La Rioja, encontramos un vino elaborado en la D.O. Rías Baixas, y la D. O. Rueda, donde han adquirido 125 he.

Ya no me queda más que recomendarle que disfrute de sus vinos, hay variedad y mucha calidad, y tienen cabida en nuestras mesas, una de las muchas inquietudes que siempre buscó Enrique Forner.

# Productos de Aragón en Valencia

### ■ P. G. MOCHOLI

La presentación y su posterior divulgación sigue siendo el método más conocido, cuyos resultados se pueden constatar en poco tiempo.

La semana pasada, el Cluster Aragonés de Alimentación dio a conocer a los hosteleros valencianos los productos que elaboran las 40 empresas que lo componen. Primero por la mañana durante la comida que se ofreció a la prensa en el restaurante Vertical. Allí, Jorge de Andrés, recibió a M<sup>a</sup> José María, cocinera con una Estrella Michelin (igual que Jorge), que elaboró un menú degustación donde los productos del Cluster Aragonés de Alimentación estuvieron muy presentes. Por la tarde, en la terraza del restaurante La Sucursal, celebraron una mini-feria, donde las empresas del Cluster realizaron una excelente degustación.

Este acto reunió a más de 100 profesionales pertenecientes a restaurantes, hoteles, y tiendas de alimentación Alta-Gama. Las siguientes empresas fueron las que aportaron sus productos en la comi-



Algunos de los productos aragoneses. ■ LP

da, y por la tarde se utilizaron en el Show Cooking.

Arrocera del Pirineo, Azafrán La Carrasca, Bodegas Aragonesas, Bodegas Valdepablo, Cervezas Ámbar, ENATE, Trjbin, Ganaderos desde 1218, Grandes Vinos, Harineras Villamayor, Ibéricos del Moncayo, Industrias Cámicas Santa Elena, José Lou, Jamones Airesano, Pastelería Tolosana y Viñas del Veró. Como pueden observar, productos de primera calidad como su arroz, azafrán, vinos, vermut, cer-

vezas, cordero, harinas y una magnífica pastelería.

Las empresas que componen El Cluster Aragonés de Alimentación, facturan más de 1.500 millones de euros representando el 3% del PIB de la Comunidad Aragonesa.

A diferencia con otras empresas, El Cluster Aragonés de Alimentación aporta a las empresas una gestión integral de la innovación, dando soluciones a sus necesidades vitales, todas enfocadas a su implantación.

**Pizzeria Toni**  
Pizzeria Sutorante

Plaza de Italia, s/n  
Playa Puebla de Farnals  
Telf. 961 460 790  
www.pizzeriatoni.com

**MENÚ PARA CELEBRACIONES**  
Entrantes: Puntillas, Jamón y Queso, Ensalada de queso de cabra, Fizzas brocadas.  
Plato Principal: Medallones de solomillo ibérico.  
Postre: Tarta de queso con chocolate.  
Bebidas: Vino Rioja crianza - Aguas minerales - Café y Cava  
28 € Iva inc.

**ASADOR PONTE VECCHIO**

**COCIDO MADRILEÑO 12 €**

LUNES, MIÉRCOLES Y VIERNES

Angel Guimars, 67  
960 61 88 11

*La mar de vistas*  
*date un capricho...*

**HOTEL**  
*de la playa*

Menús desde 15 €

Passeig Colom, 1 Playa Pobla de Farnals Tel: 961 468 464